

**MUURIKKA™**



**Nauti yhteisistä herkkuhetkistä!  
Muurikka reseptit**





## Ruoanlaitto Muurikalla ulkona on yhteinen juttu!

Me Muurikalla olemme jo vuosikymmeniä panostaneet ulkurooanlaittoon. Haluamme että ihmiset kokoontuvat yhteen, nauttimaan jo ruoan tekemisestä. Ruoanlaitto Muurikka-tuotteilla onkin aina ollut enemmän kuin ruokailu. Se on yhteinen kokemus. Yhä edelleen etsimme uusia tapoja toteuttaa yhteisiä, mieleenpainuvia hetkiä.

Terveisin Muurikan väki

## Kätevästi Muurikalla!

Työssäni ja vapaa-aikana olen kokenut Muurikan ruoanlaittovälineet helpoiksi ja käteviksi käyttää. Muurikalla on laaja valikoima monipuolisia tuotteita, joita voit täydentää omien tarpeidesi mukaan. Osat sopivat toisiinsa ja loistavat ulkoherkutonnistuvat alkupaloista jälkiruokaan. Suosittelinkin Muurikan välineitä kaikille hyvän ruoan ystäville. Niillä luot myös mukavan tunnelman, ympäri vuoden!

Henri Alén



## Kaikki herkut samassa Kesäkeittiössä.

GRILLAA



PAISTA



SAVUSTA



KEITÄ



WOKKAA



PARILOI



Muurikka Kesäkeittiön ideana on valmistaa kaikki kesäherkut kätevästi ja siististi yhdellä, täydennettävällä Kesäkeittiöllä. Vakiokokoonpanoja on kolme, Kesäkeittiö KAASU, Kesäkeittiö KAASU MAXI ja Kesäkeittiö SÄHKÖ.

Metallirunkoisen Kesäkeittiövaunun ympärille rakentuvaa kokonaisuutta voit täydentää tarpeittesi mukaan. Kaikki varusteet ja lämmönlähteet ovat vaihdettavissa ja sopivat suoraan Kesäkeittiöön.



# Muurikka herkkuja wokki- tai paellapannussa

Näiden reseptien ruokia voit valmistaa sekä Muurikka Wokki- että Paellapannussa!

## Kana-pähkinäwokki

- 350 g broilerinlihasuikaleita tai kypsää kanaa  
 1 hienonnettu valkosipulinkynsi  
 1 tl raastettua inkivääriä  
 2 tl curryjauhetta  
 ripaus chilijauhetta  
 2 porkkanaa  
 1 sipuli  
 500 g varhaiskaalia  
 1 rasia shiitake- tai herkkusieniä  
 3 dl kanalientä  
 2 dl kookosmaitoa  
 2 dl cashew-pähkinöitä  
 suolaa  
 2 rkl hienonnettua korianteria  
 1 rkl kasviöljyä

- Kuori ja siivuta porkkanat. Suikaloi sipuli ja varhaiskaali. Leikkaa sienet kahteen osaan.
- Lämmitä Muurikka Wokki tai Nonstic Paella-pannu kuumaksi ja lisää siihen broilerin suikaleet, inkivääri, valkosipuli, curryjauhe ja chilijauhe.
- Lisää mukaan vihannekset ja paista viisi minuuttia.
- Lisää kanaliemi ja pähkinät, hauduta noin 10 minuuttia ja lisää kookosmaito ja korianteria.
- Mausta wokki kevyesti suolalla. Tarjoile sellaisenaan tai nuudeleiden tai riisin kanssa.

## Teriyaki-härkäwokkia ja seesamilla maustettuja vihannesnuudeleita

- 400 g mureaa nautanpaistia suikaleita  
 1 viipaloitu sipuli  
 2 viipaloitua porkkanaa  
 rasia siitakesieniä  
 2 hienonnettua valkosipulinkynttä  
 1 tl inkivääritahnaa  
 0,5 tl kuivattua chilijauhetta  
 1,5 dl teriyaki-kastiketta  
 1 dl vettä  
 puolikas kiinankaali  
 1 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä  
 tilkka rypsiöljyä

- Paista kuumalla Muurikka Wokilla häränsuikaleet ja lisää mukaan teriyaki-kastike ja vesi.
- Paista samalla pannulla sipuli, valkosipuli ja siitakesienet kullanuskeiksi.
- Lisää valkosipuli, inkivääri sekä chilijauhe. Lisää myös suikaloitu kiinankaali. Pyöräytä kerran ja lisää seesaminsiemenet.

Tarjoile heti keitetyn riisin tai nuudeleiden kanssa.

**Herkkuja  
Wokki  
Pannussa!**



## Mausteista Provancen linssipataa ja raaka-makkaroita

- 3 dl vihreitä linssejä  
 2 sipulia  
 2 porkkanaa  
 kaksi oksaa varsiselleriä  
 2 kuorittua valkosipulinkynttä  
 3 luumutomaattia  
 1 laakerinlehti  
 2 tl curryjauhetta  
 2 rkl tomaattipyreetä  
 2 dl valkoviiniä  
 noin 6 dl lihalientä tai kanalientä  
 2 tl kuivattua timjamia  
 2 rkl persiljaa  
 0,5 dl rypsiöljyä  
 500 g raaka-makkaraa kuten merguez- tai salsicciamakkaraa  
 suolaa ja mustapippuria

### Tarjoiluun:

Karkeaa dijon sinappia ja pieniä maustekurkkuja

Liota linssejä runsaassa vedessä yön yli. Kuori ja hienonna sipulit, porkkanat, varsiselleri ja valkosipulit. Leikkaa tomaatti karkeaksi kuutioksi. Kuullota ne öljyssä pehmeiksi ja lisää mukaan tomaattipyree ja valkoviini. Lisää mukaan myös valutetut linssit, yrtit, mausteet ja lihaliemi. Hauduta linssipataa miedolla lämmöllä noin 25 minuuttia. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla. Paista makkaroihin pannulla kaunis väri ja laita ne linssipadan päälle kypsymään noin 10 minuutiksi. Näin pata saa makua myös makkaroista tulevasta nesteestä.

## Metsäsienirisottoa ja rukolaa

- 4 dl risottoriisiä (carnarolia tai arborio-riisiä)  
 2 dl kuivaa valkoviiniä  
 1 ltr mietoa kanalientä  
 5 dl pilkottuja metsäsieniä kuten herkkutattia tai suppilovahveroa  
 1 hienonnettu sipuli  
 2 hienonnettua valkosipulinkynttä  
 2 dl raastettua parmesanjuustoa  
 50 g voita  
 3 rkl oliiviöljyä  
 suolaa ja mustapippuria

### Ohje:

Kuullota sipulit, valkosipuli ja sienet oliiviöljyn kanssa. Lisää mukaan riisi ja valkoviini kokoajan sekoittaen. Lisää lämmintä kanalientä vähitellen joukkoon kokoajan sekoittaen. Hauduta risottoa noin 14 minuuttia hämmen-täen. Lisää lopuksi joukkoon raastettu parmesaanijuusto ja voi. Mausta risotto suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi päälle hienonnettua rukolaa.



## Muurikka Wokki – tästä pannusta ei läiky yli!

Muurikka Wokki on todella monipuolinen syvä pannu. Muurikan tuhti Wokki Pannu on osa alkuperäistä Muurikan klassikkosarjaa. Syvässä pannussa valmistuvat helposti kaikki wokherkut, lihat, kalat, äyriäiset, vihannekset, risotot, nuudelit... Toimii avotulella, kaasupolttimella ja Muurikka Kesäkeittiössä.



## Muurikka Teräswokki, 40 cm, 50 cm ja 60 cm

Teräswokissa valmistuvat monipuolisesti kaikki wokkiherkut ja lisäksi vaikkapa erilaiset keitot. Sopii avotulelle ja kaasupolttimille.

## Muurikka grilli-/savustushanska

Tuhti hanska, jolla saa kunnon otteen. Paksu neopreeni suojaa hyvin kättä ja pysyy siistinä pitkään.



## Muurikka Paellapannu, Non Stick

Laadukas Paellapannu tarttumattomalla Non Stick -pinnoitteella Kesäkeittiö Sähköön. Yllätä vieraasi, valmista herkullista paellaa aidossa pannussa. Tyylikäs pannu toimii myös tarjoiluastiana.



## Muurikka Paellapannu, teräs

Laadukas Paellapannu Kesäkeittiö Kaasuun. Yllätä vieraasi, valmista herkullista paellaa aidossa pannussa. Tyylikäs pannu toimii myös tarjoiluastiana.



## Muurikka Paistospray

Siistikäyttöisen Muurikka Paistosprayn avulla käytät rasvaa paistamiseen huomattavasti vähemmän kuin normaalisti. Suihkutettava Paistospray soveltuu erinomaisesti kaikkeen paistamiseen esimerkiksi erilaisilla pannuilla, pariloilla, grilleilla sekä kakku- ja paistovuokien voiteluun. Muurikka Paistospray on luonnon-tuote, joka sisältää rypsiöljyä ja soijalesitiiniä.

## Paella á la Henri

- 5 dl pitkäjyvistä riisiä
- 400 g suikaloitua broileria
- 200 g katkarapuja
- 500 g sinisimpukoita kypsennettynä
- 2 rkl tomaattisoseita
- 5 tomaattia
- 2 sipulia
- 1 punainen paprika
- 2 tl hienonnettua chiliä
- 2 hienonnettua valkosipulinkynttä
- 2 dl mietoa oliiviöljyä
- 1 tl kurkumaa
- 0,5 tl saframia
- 5 dl valkoviiniä
- 1 ltr mietoa kanaliientä
- 1 dl leikattua persiljaa suolaa ja pippuria

**Tarjoiluun:** sitruunanlohkoja

1. Hienonna sipulit ja kuutioi paprika.
2. Kuullota öljyssä Wokilla tai Paellapannulla kanat, riisi, chili ja mausteet.
3. Pilko tomaatit ja lisää mukaan. Lisää myös tomaattisose. Paista hetki ja lisää mukaan valkoviini ja kanaliemi.
4. Hauduta miedolla lämmöllä sekoittaen noin 15 minuuttia. Lisää lopuksi katkaravut ja sinisimpukat.
5. Mausta paella suolalla ja pippurilla.
6. Lisää lopuksi päälle leikattua persiljaa.

Koristele koko komeus sitruunanlohkoilla.



## Kätevästi Muurikka Grilsterillä!

Näissä resepteissä Muurikan Grilsteri on oiva apuväline! Saat käännettyä isommankin määrän grillattavia yhdellä pyöräytyksellä.

### Grillattua parsaa, kevätisipulia ja sitruunapestoa

- 2 nippua vihreää tuoretta parsaa
- 2 nippua kevätisipulia oliiviöljyä

### Sitruunapesto:

- 4 ruukkua tuoretta basilikaa
- 1 rkl pinjansiemeniä paahdettuna
- 1 rkl raastettua parmesaani juustoa
- 1 tl kapriksia
- 0,5 dl sitruunamehua
- 0,5 dl oliiviöljyä suolaa ja mustapippuria

### Ohje:

Irrota basilikasta lehdet ja laita syvään astiaan. Lisää mukaan loput raaka-aineet ja seoseuta tasaiseksi sauvasekoittimella.

Leikkaa parsan kannoista 2 cm pätkä pois. Puhdista kevätisipulit. Sivele ne oliiviöljyllä ja asettele Muurikka Grilsteriin.

Grillaa miedolla lämmöllä Muurikka Sähkögrillissä noin 5 minuuttia kerran kääntäen, mieluiten kuvun alla, jotta kypsyvät tasaisesti. Aseta lautaselle ja pirskottele päälle sitruunapestoa ja koristeeksi parmesaani juustolastuja.

### Grillattua tankoparsaa, pekonia ja avokadokastiketta

- 20 vihreää parsaa
- 10 siivua pekonia vihreää salaattia suolaa

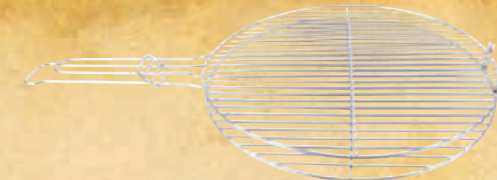
1. Kuori parsat ja leikkaa 1 cm kannasta pois.
2. Keitä parsoja suolalla maustetussa vedessä viisi minuuttia ja jäähdytä kylmän veden alla.
3. Kuivaa huolellisesti. Leikkaa pekoni puoliksi pituussuunnassa. Kääri pekoni jokaisen parsan ympärille.
4. Grillaa parsat Muurikka Sähkögrillissä joko ritilällä tai Grilsterin avulla kunnes pekoni on rapeaa.

Tarjoile raikkaan salaatin ja avokadokastikkeen kanssa.

### Avokadokastike:

- 1 kypsä avokado
- 2 rkl sitruunanmehua
- 4 tippaa tabascoa
- 1 kuorittu ja hienonnettu valkosipulinkyntsi
- 1/2 dl kermaviiliä suolaa ja valkopippuria

Halkaise avokado, poista kivi keskeltä ja lusikoi sisus korkealaitaiseen kulhoon. Lisää muut aineet ja seoseuta tasaiseksi sauvasekoittimella.



## Muurikka Grilsteri

Reilun kokoinen ja täysin uudenlainen grillaajan apuväline. Enää pihvit, broilerit, kalat, makkarat tai vaikkapa lämpimät voileivät eivät tipu grilliin ja kääntyvät kertaheittolla. Voidaan käyttää grilleissa ja vaikka avotulella. Avattuna toimii myös normaalina grilliritilänä.

## Halstrattua timjami-fenkolihohta

- 500 g lohifileetä
- 2 rkl karkeaa merisuolaa
- 2 tl jauhetta fenkolia
- 8 oksaa timjamia
- 1 sitruuna
- rouhittua mustapippuria

1. Sekoita merisuola, fenkoli ja pippurit keskenään, levitä lohien lihapuolelle ja anna lohien suolaantua yksi tunti.
2. Pyyhi mausteet pinnasta ja aseta timjamin oksat lohien päälle. Viipaloi sitruuna ja aseta viipaleet lohien päälle.
3. Laita lohi halsteriin ja kypsennä miedolla lämmöllä Kesäkeittiön Sähkögrillissä noin 15 minuuttia per puoli. Purista lopuksi päälle vielä tiikka sitruunamehua.





### Grillatut toast skagen -leipäset

- 400 g katkaravunpyrstöjä
- 1 hienonnettu punasipuli
- 2 dl majoneesia
- 2 rkl leikattua tilliä
- 2 rkl sitruunanmehua
- 2 rkl valkopippuria ja suolaa
- muutama tippa tabascoa
- 4 isoa vaaleaa paahtoleipäsiivua
- 2 rkl voita paistamiseen

1. Valuta katkaravut huolellisesti ja leikkaa ne pieneksi.
2. Sekoita ravut, sipulit, tilli ja majoneesi keskenään. Mausta seos sitruunanmehulla, tabascolla, suolalla ja pippurilla.
3. Levitä seosta runsas kerros paahtoleipien väliin. Paina leivät kunnolla yhteen. Grillaa leivät Muurikka Grilsterin välissä tai paista leivät voissa Muurikka Pannulla molemmilta puolilta kullannuskeiksi ja leikkaa kahteen osaan. Nauti heti salaatin kera tai sellaisenaan.

### Kotijuusto-kinkkuleivät

- 8 siivua vaaleata paahtoleipää
- 150 g kotijuustoa
- 3 tomaattia
- 10 lehteä hienonnettua basilikaa
- 4 siivua palvikinkkua
- tilkka rypsiöljyä

1. Viipaloi kotijuusto ja tomaatit, asettele ne kinkun kanssa tasaisesti neljän leipäsiivun päälle.
2. Ripottele päälle hienonnettua basilikaa.
3. Paina toinen leipäsiivu päälle.
4. Grillaa leivät Muurikka Grilsterin välissä tai paahda Muurikka Pannulla tilkassa öljyä molemmilta puolilta kullannuskeiksi ja leikkaa leivät kahteen osaan kolmioiksi.

### Kesäkeittiö KAASU on nopea, monipuolinen ja siisti!

Kesäkeittiö KAASUN lämmönlähde, Muurikka Kaasupoltin, kuumenee nopeasti ja tasaisesti. Vakiona mukana tulevalla Muurikka Pannulla teet kätevästi kesäherkkuja isommallekin porukalle, lihaa, kalaa, makkaraa, vihanneksia, äyriäisiä... ja jälkiruoaksi vielä letut!



### Muurikka Kesäkeittiökattila 15 l

Kattila kovaan käyttöön. Keittäminen sujuu kätevästi ulkona muun kokkaamisen / grillaimisen ohessa. Soveltuu kesäkeittiö kaasulle kaasupoltin D-300 tai D-400:lle. Sopii myös liedelle ja avotulelle.



## Makuelämyksiä Muurikka Pannulla tai Muurikka Parilapannulla

Näihin resepteihin voit käyttää joko perinteistä Muurikka Pannua tai parilaraidat halutessasi Muurikka Parilapannua.

### Grillattu karitsanfilee tournedos, grillattua suippopaprikaa ja kesäkurpitsaa

- 600 g karitsan sisäfileetä
- 4 siivua pekonia
- suolaa ja mustapippuria
- 1 rkl rypsiöljyä
- 4 suippopaprikaa
- 1 kesäkurpitsa
- 4 kevätsipulia
- 400 g kypsiä kesäperunoita

Poista fileistä mahdolliset kalvot. Leikkaa ne noin 3 cm:n paloiksi. Mausta palat suolalla ja pippurilla. Aseta 6-7 palaa pystyyn työlaudalle ja kääri pekoni niiden ympärille. Kiinnitä cocktailtikulla huolellisesti. Sivele pihvit kevyesti öljyllä ja grillaa noin 2 minuuttia per puoli. Anna lihojen vetäytyä rauhassa lämpimässä paikassa ennen tarjoilua.

Leikkaa paprikat halki ja poista siemenet. Viipaloi kesäkurpitsat ja halkaise perunat. Pirskottele päälle hieman oliiviöljyä. Mausta suolalla. Grillaa parilalla kunnes vihannekset saavat kauniin värin.

### Grillattu härän entrecote ja grillatut pestovihannekset

- 4 härän entrecote pihviä
- 200 g kypsiä varhaisperunoita
- 1 paprika
- 1 kesäkurpitsa
- 1 munakoiso
- 2 rkl valmista tai itse tehtyä rukulapesto kastiketta
- 0,5 dl öljyä
- suolaa ja mustapippuria

1. Ota liha hyvissä ajoin huoneenlämpöön ja mausta suolalla ja pippurilla.
2. Grillaa Kesäkeittiö Sähkögrillillä tai Muurikka Pannulla noin 4 minuuttia/puoli. Mausta lopuksi vielä rouhitulla mustapippurilla.
3. Leikkaa vihannekset reiluiksi paloiksi. Viipaloi varhaisperunat. Pyörytä ne nopeasti öljyssä ja mausta suolalla ja pippurilla.
4. Grillaa Kesäkeittiön Sähkögrillissä vihanneksiin kaunis väri ja kypsennä matalalla lämmöllä kunnes ne menettävät ryhtinsä. Siirrä vihannekset kulhoon ja lisää mukaan pestokastike.
5. Sekoita varovaisesti ja tarjoile kuumana tai kylmänä.



### Muurikka Parila-/grillipannu

Parila-/Grillipannulla paista/grillaat ruoat vähemmällä rasvalla. Pannu pitää lämmön tasaisena ja kestää kovassakin käytössä. Voit paistaa myös Parilapannun tasaisella, parilaraidattomalla kääntöpuolella. Sopii kaasulle, avotulelle ja Muurikan sähkögrilliin.



### Muurikka Pannu

Muurikka Pannulla teet kätevästi kesäherkkuja isommallekin porukalle, lihaa, kalaa, makkaraa, vihanneksia, äyriäisiä... ja jälkiruoaksi vielä letut!





### Vuohenjuustolla täytettyä helmikananrintaa ja Italialainen panzanella-salaatti

- 4 helmikananrintaa tai broilerin rintafileettä
- 100 g pehmeää vuohenjuustoa
- 2 valkosipulin kynttä
- 4 siivua parmankinkkua
- 4 l ehteä salviaa
- oliiviöljyä paistamiseen
- suolaa ja mustapippuria

1. Hienonna valkosipulin kynnet ja sekoita ne vuohenjuustoon. Mausta juusto kevyesti suolalla ja mustapippurilla.
2. Tee helmikananrintoihin sivuttain viillot niin että niihin syntyy syvä tasku. Lusikoi rinnan sisään noin 1 rkl vuohenjuustoa.
3. Aseta rinnan nahkapuolelle salvianlehti ja kääri sinetiksi ympärille parmankinkkusivut.
4. Grillaa kypsiksi Muurikka Sähkögrillissä, Muurikka Pannulla tai Parilapannulla noin 8 minuuttia per puoli.

**Illallinen Muurikan Kesäkeittiön tapaan!**



### Italialainen panzanella-salaatti

- 6–8 viipaletta maalaisleipää
- 2 kurkkua
- n. 300 g punaisia ja keltaisia kirsikkatomaatteja
- 2 punasipulia
- 1 varsiselleri
- n. 1 dl mustia oliiveja
- 1 nippu rukolaa
- 10 lehteä basilikaa

- Kastike:
- 0,5 dl punaviinietikkaa
  - 2–3 valkosipulinkynttä
  - oliiviöljyä
  - 1 dl suolaa
  - 3/4 tl rouhittua mustapippuria

1. Kuutiot leipäviipaleet ja paahda Muurikka Pannulla tilkassa öljyä.
2. Kuori ja kuutiot kurkku. Halkaise tomaatit, leikkaa neljäksi lohkoksi. Kuori, halkaise ja viipaloi sipuli. Revi rukolan lehdet pienemmiksi ja hienonna basilika. Hienonna varsiselleri.
3. Sekoita kaikki kasvikset, oliivit ja leipäpalat kulhossa varovasti yhteen.
4. Sekoita kastikeainekset keskenään ja kaada salaatin päälle. Sekoita varovasti.



### Grillattua härän entrecotea, punaviinivoita ja pekoni-viikunoita

- 4 naudan entrecote- pihviä
- 12 kuivattua viikunaa
- 6 siivua pekonia
- vuonankaali-salaattia ja punamangoldia
- tilkka oliiviöljyä
- suolaa ja mustapippuria

1. Mausta pihvit suolalla ja mustapippurilla.
2. Leikkaa pekoni-sivut pitkittäin puoliksi ja kääri ne viikunoiden ympärille.
3. Grillaa Muurikan Sähkögrillissä tai paista pihvejä Muurikka Pannussa tai Parilapannussa noin 2-3 minuuttia per puoli. Anna pihvien levätä hetki folion alla ennen tarjoilua.
4. Grillaa pekoni-sivut nopeasti pihvien jälkeen.
5. Koristele annos oliiviöljyllä maustetulla mache-salaatilla ja punamangoldilla.

### Punaviinivoi

- 1 pieni punasipuli
- 1,5 dl punaviiniä
- tuoretta persiljaa
- 300 g voita

1. Hienonna punasipuli pieniksi kuutioiksi ja laita se kattilaan viiniin kanssa.
2. Anna kiehua kunnes jäljellä on noin puoli desiä nestettä ja jäädytä se.
3. Anna voin pehmetä huoneen lämpöiseksi.
4. Sekoita voi ja punaviini/sipuli seos keskenään hyvin vatkatun ja lisää mukaan hienonnettua persiljaa.
5. Kääri tangoksi voipaperin tai kelmun avulla ja anna voin kovettua kaapissa. Leikkaa siitä kylmänä voinapit pihvien päälle.

### Kesäkeittiö SÄHKÖ monipuoliseen ruoanlaittoon!

Lämmönlähteenä toimiva Muurikan Sähkögrilli on tasalämpöisen kuuma hetkessä ja tarkasti säädettävänä sopii kaikenlaiselle grillattavalle. Kesäkeittiö Sähköä voit täydentää Muurikka-varusteilla, jolloin Kesäkeittiöstäsi tulee vieläkin monipuolisempi kesäinen kokoontumispaikka. Varusteilla sujuu Muurikoilla paistaminen, savustaminen, wokkaus ja trendikäs paellakin.



### Paistetut/grillatut yrtytomaatit

- 2 isoja pihvitomaattia
- 1 tl kuivattua timjamia
- 1 tl kuivattua oreganoa
- 1 rkl oliiviöljyä
- suolaa ja mustapippuria

Leikkaa tomaatit kahteen osaan. Sivele ne leikkauspinnalta oliiviöljyllä ja ripottele yrtytomaattien päälle. Mausta tomaatit suolalla ja mustapippurilla. Paista tomaatteja kuumalla Muurikka Pannulla tai Parilapannulla noin viisi minuuttia välillä käännellä.





### Parmesaanilla ja basilikalla maustetut portobellosienet

- 10 isoja portobellosientä tai isoja herkkusieniä
  - 2 murskattua valkosipulinkynttä
  - 2 rkl balsamiviinietikkaa
  - 4 rkl oliiviöljyä
  - 2 rkl raastettua parmesaani juustoa
- suolaa ja mustapippuria
- 1 ruukku basilikaa

- Poista sienistä jalka ja sivele ne kevyesti oliiviöljyllä.
- Grillaa sieniä Muurikka Sähkögrillissä, Muurikka Pannulla tai Parilapannulla noin viisi minuuttia miedolla lämmöllä ja laita ne kulhoon.
- Lisää päälle oliiviöljyä, etikkaa ja valkosipulit sekä hienonnettu basilika. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
- Sekoita hyvin ja laita tarjoiluastiaan. Lisää päälle parmesaaniraastetta.

### Sitruunaiset broilerin rintafileet ja avomaankurkku-tsatsiki

- 4 broilerin rintafileetä
  - 1 sitruuna
  - 2 tl tuoretta timjama
  - 2 valkosipulinkynttä
  - 0,7 dl oliiviöljyä
- riipaus kurkumaa  
suolaa ja mustapippuria

- Raasta sitruunankuori kulhoon ja purista mukaan mehu.
- Lisää hienonnettu valkosipuli ja timjami.
- Sekoita marinadi ja kaada broilerin päälle. Anna marinoitua vähintään 20 minuuttia.
- Grillaa rintafileitä Kesäkeittiö Sähkön grillissä tai Muurikka Pannulla noin 10 minuuttia välillä käänneillen.

Tarjoile raikkaan tsatsikin kanssa.

### Avomaankurkku-tsatsiki

- 3 avomaankurkkaa
  - 1 valkosipulinkyntsi
  - 1 sitruunanmehua
  - 2 rkl hienonnettua minttua
  - 1 rkl luonnon jogurttia
- 1,5 dl suolaa ja valkopippuria

- Kuori kurkut ja halkaise ne. Leikkaa ne veitsellä ohuiksi siivuiksi.
- Lisää hienonnetut valkosipulinkyntset. Lisää joukkoon jogurtti, sitruunanmehua ja minttu.
- Mausta kastike suolalla ja pippurilla.
- Anna kastikkeen maustua jääkaapissa puoli tuntia ennen tarjoilua.



### Teriyaki kastikkeella maustetut porsaan ribsit ja varhaiskaali-jogurttisalaattia

- 2 kg maustamatonta porsaankylkeä luulla
- 2 l vettä
- 6 mustapippuria
- 10 maustepippuria
- 2 laakerinlehteä
- 1 rkl suolaa
- 1 porkkana
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 sipulia
- 1 dl Teriyaki-kastiketta

- Leikkaa grillikytki sopiviksi reiluisi paloiksi ja laita kattilaan (käytä Kesäkeittiö Kaasua ja Muurikan Kesäkeittiökattilaa).
- Lisää mukaan vettä niin että lihat peittyvät.
- Lisää mausteet ja pilkotut vihannekset.
- Hauduta kylkipaloja miedolla lämmöllä n. 1,5 tuntia.
- Anna kylkipalojen jäähtyä liemessään. Nosta ne sitten pois grillausta varten.
- Grillaa kylkipaloja Muurikka Sähkögrillillä, Muurikka Pannulla tai Parilapannulla miedolla lämmöllä ja välillä teriyaki-kastikkeella reilusti penslaten. Tarjoile raikkaan varhaiskaali-jogurttisalaatin kanssa.

### Varhaiskaali-jogurttisalaatti:

- 500 g varhaiskaalia tai valkokaalia
  - 3 porkkanaa
  - 3 dl paksua luonnonjogurttia
  - 2 rkl sitruunanmehua
  - 1 rkl hunajaa
- suolaa ja mustapippuria

Raasta kuoritut porkkanat ja kaali. Sekoita luonnonjogurtin kanssa. Mausta salaatti sitruunanmehulla, hunajalla sekä suolalla ja pippurilla.

## Herkullisia Muurikka varrasruokia Sähkögrillissä!

Näissä resepteissä Muurikka Varrastikut ovat hyvänä apuna.

### Yrteillä marinoidut karitsa-halloumijuusto-vartaat

- 1 rasia halloumijuustoa
  - 400 g karitsan paahtopaistia
  - 2 punaista paprikaa
  - 2 valkosipulinkynttä
  - 2 rkl hienonnettua basilikaa
  - 2 rkl hienonnettua lehtipersiljaa
  - 1 rkl hienonnettua timjama
  - 1 dl öljyä
- suolaa ja mustapippuria

- Laita halloumijuusto likoamaan, jotta liika suola poistuu siitä.
- Soseuta sauvasekoittimella tai hummareessa yrtit, valkosipuli ja öljy keskenään.
- Leikkaa karitsanpaisti, halloumijuusto ja paprika isoiksi paloiksi, tikuta ne vuorotellen Muurikka varrastikkuihin.
- Penslaa yrttimarinadia vartaisiin ja mausta ne suolalla ja pippurilla.
- Grillaa vartaita Muurikka Sähkögrillissä noin 15 minuuttia välillä käänneillen.
- Lusikoi loppu marinadi kypsien vartaiden päälle.

Tarjoile esimerkiksi varhaisperunasalaatin kanssa.

### Broileri-jättirapuvartaita ja wasabi-aiolia

- 2 broilerin rintafileetä
  - 200 g jättikaravunpyrstöjä
- Muurikka varrastikut

#### Marinadi:

- 2 valkosipulinkynttä
- 2 tl hienonnettua chiliä
- 2 limettä
- 0,5 tl korianterin siemeniä
- 0,5 tl suolaa
- 1 ruukku korianteria
- 0,5 dl kasviöljyä

#### Ohje:

Aloita marinadista. Raasta limetin kuorta astiaan ja purista mukaan mehu. Lisää mukaan hienonnettu valkosipuli ja chili. Lisää mukaan myös hienonnettua korianteria, suola ja murskatut korianterin siemenet. Vispaa mukaan öljy.

Paloittele broileri peukalonpään kokoisiksi paloiksi ja laita marinadiin rapujen kanssa. Anna marinoitua vähintään kaksi tuntia.

Tikuta broilerit ja ravut Muurikka Varrastikkuihin ja anna ylimääräisen marinadin valua pois. Grillaa vartaat miedolla lämmöllä Muurikka Sähkögrillissä noin viisi minuuttia, käänne ja grillaa vielä viisi minuuttia. Mausta suolalla.



## Wasabi-aioli

- 3 dl majoneesia
- 2 murskattua valkosipulinkynttä
- 1tl wasabitahnaa
- 1 limetin mehu
- suolaa ja valkopippuria

Sekoita kaikki ainekset huolellisesti keskenään ja anna maustua vähintään tunti.

## Munakoiso-portobellovartaat ja murskattuja pähkinöitä

- 1 rasia portobellosieniä
- 1 Munakoiso
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 rkl hienonnettua basilikaa
- 2 rkl hienonnettua lehtipersiljaa
- 1 rkl hienonnettua timjamaia
- 1 dl öljyä
- suolaa ja mustapippuria

Soseuta sauvasekoittimella tai huumareessa yrtit, valkosipuli, chili ja öljy keskenään. Leikkaa munakoiso isoiksi paloiksi ja tikuta se vuorotellen Muurikka Varrastikkuihin herkkusienten kanssa. Penslaa yrttimarinadia vartaisiin ja mausta ne suolalla ja pippurilla. Grillaa vartaita Muurikka Sähkögrillissä noin 10 minuuttia välillä käänneillen. Lusikoi loppu marinadi kypsien vartaiden päälle.

## Lämpimät hedelmävartaat ja vaniljajäätelöä

- Puolikas verkkomeloni
- 1 rasia tuoreita mansikoita
- 0,5 dl juoksevaa hunajaa
- 1 lime
- 1/2tl jauhettua inkivääriä
- hienonnettua minttua
- tomusokeria
- vaniljajäätelöä

- Kuori ja kuutio meloni. Puhdista ja halkaise mansikat. Raasta limen kuori hunajan joukkoon ja lisää inkivääri. Hienonna minttu ja sekoita hunajan joukkoon.
- Tikuta melonit ja mansikat Muurikka Varrastikkuihin ja grillaa niitä Muurikka Sähkögrillissä muutama minuutti miedolla lämmöllä.
- Mausta vartaat hunajalla ja ripottele päälle hieman tomusokeria.

Tarjoile vaniljajäätelön kanssa.



## Muurikka Varrastikut

Jämäkät teräksiset varrastikut, joihin mahtuu grillattavaa reilusti (pituus 40 cm). Tikun muodon ansiosta herkut pysyvät hyvin paikallaan ja myös kääntyvät varrastikkua käännettäessä.

## Savun makuisia reseptejä

Näissä resepteissä voit käyttää Muurikka Sähkösavustinta, Savustuslaatikkoa tai Savustusastiaa. Savustusajat voivat vaihdella hieman riippuen savustimesta ja sen sisälämpötilasta.

### Konjakilla maustettua savustettua häränpaistia ja remouladea

- 2 kg härän paahtopaistia
- 2 rkl mustapippuria
- 2 rkl viherpippuria
- 2 rkl rosepippuria
- 2 oksaa rosmariinia
- 2 oksaa timjamaia
- merisuolaa
- tilkka konjakkia

- Leikkaa häränpaisti kahteen osaan pitkittäin.
- Paista Muurikka Pannulla väri häränpaistiin.
- Aseta paisti savustusritilälle ja savusta miedolla lämmöllä Muurikka Savustimessa, kunnes paistin sisälämpötila on 50° C (käytä apuna Muurikka Paistomittaria!). Murskaa pippurit ja sekoita mukaan yrtit.
- Hiero paistien pintaan konjakkia, suolaa ja pippuri-yrttiseos. Kääri paistit folioon ja anna jäähtyä hetki.
- Leikkaa ohuiksi siivuiksi ja tarjoile keitetyn perunoiden ja remoulade-kastikkeen kanssa. Paisti on myös hyvää leivän päällä leikkeleenä.
- 



### Savubroilerisalaattia ja savustettua tofua

- 1 kokonainen kypsä broileri
- 1 pkt tofujuustoa
- 2 rkl cashew-pähkinöitä
- puolikas kurkku
- 1 dl oliiveja
- 1 rasia kirsikkatomaatteja
- 2 päärynää
- 2 ruukkaa puhdistettua salaattia
- 1 rasia rukola-salaattia
- 3 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl punaviinietikkaa
- suolaa ja mustapippuria

- Puhdista broilerista lihat ja aseta ne Muurikka Savustuskorissa Savustimeen ritilälle.
- Leikkaa tofu siivuiksi ja aseta ne broilerin lihojen päälle. Savusta noin 10 minuuttia Savustimen sisälämpötilasta riippuen.
- Valmista sillä välin salaatti. Kuori ja pilko päärynät. Halkaise tomaatit, oliivit ja lisää kulhoon. Kuutioi kurkku ja lisää mukaan. Mausta salaattipohja oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi mukaan pestyt salaatit ja rukola. Sekoita ja tarjoile savustetun broilerin ja tofun kanssa.

## Savustettu lohipastrami

- 500 g lohifileettä
- 1 dl karkeaa merisuolaa
- 0,5 dl pippurisekoitusta
- 1 tl juustokuminaa
- lisäksi raikasta salaattia

- Suolaa lohifilee karkealla suolalla ja anna suolaantua noin kaksi tuntia.
- Pyyhi suola pois kalan pinnalta. Poista kalasta nahka ja leikkaa se pitkittäin tangoiksi.
- Savusta lohitankeja Muurikka Savustimessa noin viisi minuuttia. Lohi saa jäädä raa'aksi sisältä.
- Sekoita pippuriseos ja juustokumina keskenään ja hiero lohipalojen pintaan. Kääri palat tiukkaun kelmuun ja anna maustua jääkaapissa noin kaksi tuntia.
- Leikkaa noin 2 cm paloiksi terävällä veitsellä. Tarjoile lohipastrami raikkaan salaatin kanssa.

## Savustettuja vihanneksia ja halloumijuustoa

Savustetut vihannekset ovat hyvä lisuke liharuoille, mutta lisäämällä savustimeen kyproslaista halloumijuustoa saat kokonaisen aterian, josta vannoutunut lihansyöjäkään ei pysty kieltäytymään!

- 1 munakoiso
- 8 pientä naattiporkkanaa
- 1 kesäkurpitsa
- 10 kirsikkatomaattia
- 2 punaista paprikkaa
- 2 rkl tuoretta timjamaia
- 1 valkosipulinkyntsi
- 2 halloumi-juustoa
- 2 dl savustuspurjua

- Viipaloi munakoiso ja suolaa se kevyesti. Kun nestettä tulee ulos, kuivaa viipaleet talouspaperilla.
- Kuori porkkanat ja halkaise ne. Leikkaa kesäkurpitsa ja paprika isoiksi paloiksi.
- Laita kaikki kasvikset isoon kulhoon ja pirskottele päälle oliiviöljyä ja lisää mukaan hienonnettu timjami ja valkosipulinkyntsi. Sekoita hyvin keskenään.
- Paahda vihanneksia uunissa 210° C / tai Muurikan Sähkösavustimessa ilman purjua noin 20 minuuttia tai kunnes ne pehmenevät hieman.
- Laita kasvikset ja kokonaiset kirsikkatomaatit Muurikka Savustimen ritilälle. Leikkaa halloumijuusto viipaleiksi ja laita vihannesten päälle.
- Savusta vihanneksia ja juustoa noin 10-15 minuuttia miedolla lämmöllä.



## Muurikka Savustusastia

Pyöreä Savustusastia sopii hyvin Kesäkeittiöön. Sekä Kaasupolttimella että Sähkögrillillä saadaan tasainen ja helposti säädettävä lämpö, jolloin erilaisten kalojen savustaminen on helppoa.





ESIMERKKEJÄ KYSENNYSAJOISTA			
	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Kala	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Äyriäiset ja ravut	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Kanalinnut	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Sianliha	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Naudanliha	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lammas	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Kasvikset	20 min		
Peruna	40 min		
Maissintähkät	60 min		

Ajat ovat viitteellisiä. Sopiva aika löytyy parhaiten kokeilemalla. Kypsennettäessä on huomioitava, että lämpötila voi kohota nopeasti. Siksi kypsymistä on seurattava. Voit käyttää paistolämpömittaria apuna kypsennyksessä.

## Muurikan Sähkösavustin - savua ilman tulta.

Muurikan Sähkösavustin on oiva laite kun ei ole mahdollisuutta tehdä avotulta, mutta halutaan nauttia savustettuja herkkuja. Käyttöperiaate on yksinkertainen. Sähkösavustimen sähkövastus kuumentaa savustimen tavallisen uunin tapaan. Näin ruoka kypsyy kuten uunissa. Savupuruja käytettäessä laite savustaa kypsennyksen lisäksi ja antaa ruokaan kuin ruokaan aidon savun maun.



## Savustetut kokonaiset katkaravut ja lime-aioli dippiä

- 1 kg kokonaisia katkarapuja
- 2 dl majoneesia
- 4 valkosipulinkynttä
- 2 limettä
- 2 tl sinappia
- 2 rkl hienonnettua ruohosipulia suolaa ja mustapippuria

1. Valmista ensin kastike. Raasta yhden limen kuori majoneesin joukkoon. Purista mukaan molempien limettien mehu. Lisää mukaan sinappi, hienonnetut valkosipulinkynttät ja ruohosipuli. Mausta kastike suolalla ja pippurilla.
2. Aseta katkaravut Muurikka Savustuskorissa ritilälle savustimeen.
3. Laita savustuspurut savustimeen ja anna savun syntyä.
4. Päästä ensimmäiset savut pois savustimesta ja laita katkaravut savustumaan. Savusta miedolla lämmöllä noin 8 minuuttia. Nauti lime-aiolin kanssa.



## Savustettua munakoisoa sekä tomaattia

- 3 isoa tomaattia
- 2 munakoisoa
- 1 valkosipulinkyntsi
- 1 pieni sipuli
- 1 rkl tuoretta timjamia tai basilikaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- suolaa ja mustapippuria
- folio

1. Kuutioi munakoiso ja suolaa se kevyesti. Kun nestettä poistuu munakoisosta kuivaa ne talouspaperilla ja laita kulhoon.
2. Lisää mukaan pilkottua tomaattia, hienonnettua valkosipulia ja viipaloitua sipulia. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää mukaan myös oliiviöljy ja sekoita ainekset keskenään.
3. Laita vihannekset folionyttihin ja grillaa Kesäkeittiön Sähkögrillissä tai Muurikka Pannulla kunnes ne hieman pehmenevät.
4. Avaa folionyttien suuta hieman ja laita nytyt savustumaan savustimeen noin 15 minuutiksi. Tarjoile heti esimerkiksi savustetun siian kanssa.

## Savustetut täytetyt herkkusienet

- 20 isoa herkkusientä
- 100 g sinihomejuustoa
- 2 rkl hienonnettua persiljaa
- 1 valkosipulinkyntsi
- mustapippuria
- rypsiöljyä paistamiseen

1. Poista herkkusienistä jalat ja pilko jalat pieneksi. Hienonna valkosipulinkyntsi. Paista herkkusienet nopeasti Muurikka Pannulla öljyssä ja aseta savustusritilälle lakki alaspäin. Paista pannulla myös pilkotut jalat ja valkosipuli.
2. Sekoita paistetut jalat sinihomejuuston kanssa, lisää mukaan persilja ja lusikoi se täytteeksi herkkusienien sisään.
3. Savusta Muurikka Savustimella noin 5-8 minuuttia.

## Kokonaisena savustettua siikaa ja savustettua munakoisoa sekä tomaattia

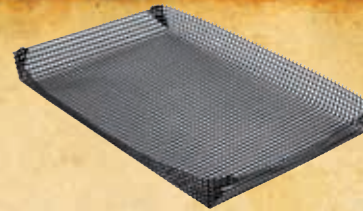
- 1 kokonainen perattu siika
- 1 sitruuna
- 1 puntti persiljaa
- 1 sitruuna
- 2rkl öljyä
- merisuolaa ja valkopippuria

1. Tee siian kylkiin viillot veitsellä.
2. Mausta kala huolella merisuolalla ja pippurilla. Anna kalan maustua 20 minuuttia.
3. Hienonna persilja ja laita varret siian sisään. Leikkaa sitruunasta puolet siivuiksi ja laita siian sisään.
4. Kiinnitä kalan vatsa cocktail- tai varrastikuilla. Sivele kalan pinta öljyllä.
5. Savusta kalaa Muurikka Savustimella noin 30 minuuttia tai kunnes selkävä irtoa helposti.

## Savulohimunakas

- 8 kananmunaa
- 0,7 dl vettä tai kuohukermaa
- 2 rkl hienonnettua ruohosipulia
- 150 g lämminsavustettua lohta
- 1 sitruuna
- 1 rkl voita
- suolaa ja valkopippuria

1. Savusta lohi Muurikka Savustimella.
2. Nypi lohi pieniksi paloiksi ja lisää päälle hienonnettua ruohosipulia.
3. Mausta lohi sitruunanmehulla, suolalla ja pippurilla.
4. Sekoita munat ja kerma/vesi keskenään. Mausta munakasmassa suolalla ja pippurilla.
5. Laita tilkka voita Muurikka Pannun keskelle ja kaada munakasmassa pannulle. Sekoita massaa kunnes se alkaa olla pinnalta kypsää.
6. Kaada lohiseos munakkaan päälle ja taita munakas taskuksi. Tarjoile heti esimerkiksi paahdetun ruisleivän kanssa.



## Muurikka Grilli-/savustuskori

Grilli-/ savustuskorin tarttumaton Non-stick pinnoite tekee grillaamisesta ja savustamisesta helppoa! Ruoka ei tartu, eikä putoile ritilöiden väliin. Kori on helppo puhdistaa vaikka astianpesukoneessa.



## Muurikka Savustuslaatikko

Voidaan käyttää monessa paikassa, avotulella, grillissä tai kaasugrillissä. Mukana 2 -ritilää ja rasvapelti.





# Ruokia perinteisessä Muurikka Pannussa

Nämä ruoat onnistuvat parhaiten perinteisessä Muurikka Pannussa, pienessä tai isossa, annoskoon mukaan.

## Paahdettua ankanrintaa ja ankan-rasvassa paistettua nuudelia, shiitake-sieniä ja varhaiskaalia

4 Ankanrintaa  
1 kokonainen varhaiskaali  
2 rasia shiitakesieniä  
1 sipuli  
400 g liotettuja riisinuudeleita  
1 dl cashew-pähkinöitä  
0,5 dl teriyaki-kastiketta  
1 tl raastettua inkivääriä  
1 tl muskattua valkosipulia  
suolaa ja mustapippuria

Tee viillot ankanrintan nahkpuolelle. Tämä auttaa nahkaa rapeutumaan paistaessa. Mausta ankanrintat suolalla ja pippurilla.

Suikaloi varhaiskaali ja sipuli. Poista sienistä jalat. Laita ankanrintat nahkupuoli alaspäin muurikan reunoille paistumaan. Kun rasvaa alkaa valumaan pannun keskelle, lisää sinne sipuli, inkivääri ja murskattu valkosipuli. Kuullota hetki. Lisää mukaan sienet ja kaali. Tässä vaiheessa käännä ankanrintat. Tavoitteena on nopea ruskea nahka. paista ankanrintoja vielä viisi minuuttia muurikan reunoilla.

Lisää paistokseen nuudelit ja pähkinät sekä teriyaki kastike. Mausta ankanrintat vielä suolalla ja viipaloit ohuiksi viipaleiksi. Tarjoile suoraan vihannes-nuudelipedin päältä.

## Mascaronella ja mansikoilla täytettyjä Muurikkalettuja

Voit tehdä letut joko Muurikka Lettujauhoilla tai tehdä taikinan Henrin ohjeen mukaan.

### Täytteet:

500 g mansikoita  
10 lehteä basilikaa  
1 rkl cointreu-likööriä  
200 g mascarponejuustoa  
1 rkl sokeria  
1 dl kuohukermaa

Pilko mansikat ja hienonna basilika. Sekoita keskenään ja lisää mukaan cointreu-likööri. Vaahdota mascarponejuusto, kuohukerma ja sokeri keskenään. Tarjoile ohukaisten kanssa.

### Lettutaikina:

5 dl punaista maitoa  
2 kananmunaa  
riipaus suolaa  
2 tl sokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
2 rkl sulaa voita tai öljyä  
paistamiseen rasvaa

Sekoita kaikki ainekset huolellisesti keskenään ja anna taikinan levätä puolituntia. Voitele muurikka voilla ja paista ohuita lettuja Muurikka Pannulla. Tarjoile letut basilikalla maustetuilla mansikoilla ja mascarpone-vaahdolla.

## Ranskalainen täytetty spelttikreppi ja katkarapu-ranskankerma-täytettä

Voit tehdä krepit joko Muurikka Lettujauhoista tai tehdä taikinan Henrin ohjeen mukaan.

### Speltti-kreppi:

300 g spelttijauhoja  
10 g suolaa  
0,75 dl vettä  
1 kananmuna  
Voita paistamiseen

Sekoita suola ja jauhot keskenään. Lisää mukaan kylmä vesi, ja muna. Anna turvota tunti jääkaapissa. Lämmitä pannu kuumaksi lisää vettä ja lisää taikinaa. Pyöritä pannua niin että taikina leviää kunnolla. Paista kunnes kullanuskeaa. Käännä ja kypsennä vielä hetki.

### Täyte:

400g katkaravunpyrstöjä  
2 rkl hienonnettua punasipulia  
2 dl ranskankermaa  
2 avokadoa  
1 ruukku tilliä  
puolikkaan sitruunanmehu  
suolaa ja valkopippuria

Valuta katkaravut huolella. Vaahdota ranskankermaa kevyesti ja yhdistä rapuihin. Halkaise avokadot, poista kivet ja kuori ne. Kuutioi avokado ja lisää mukaan, tämä jälkeen lisää vielä hienonnettua tilliä ja sitruunanmehu. Mausta seos suolalla ja pippurilla. Tarjoile paistettujen Muurikkalettujen tai kreppein ja salaatin kanssa.

## Pitaleipiä Muurikka Pannulla tehtynä, paistettua possunkylkeä ja ranskankermaa

### Pitaleivät:

1 pkt hiivaa  
5 dl vettä  
1 rkl suolaa  
2 rkl sokeria  
2 rkl öljyä  
2,5 dl grahamjauhoja  
9–10 dl vehnä jauhoja  
Leivotaan vehnä jauhoja leivinpaperia

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita nesteseen sokeri, suola, öljy ja grahamjauhot. Lisää vähitellen joukkoon vehnä jauhot ja vaivaa taikina hyvin. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa noin tunti. Jauhota työpöytä. Jaa kohonnut taikina 12 osaan ja leivo siitä noin sentin paksuisia, pyöreitä leipiä (halkaisija 10–15 cm). Nostelet leivät leivinpaperille ja anna kohota hetki liinan alla.

Lämmitä Muurikka Pannu lämpimäksi ja laita pitaleivät Muurikkalle leivinpaperin kanssa. Peitä kannella. Vähennä heti lämpöä. Paista noin 5-6 minuuttia ja käännä nopeasti. Valmiissa leivissä on kaunis pintaväri. Halkaise jäähtyneisiin leipiin taskut terävällä veitsellä.

**Aidot muurin pohjat valmistat vain Muurikka Pannulla!**

### Täyte:

400 g kypsää porsaankylkeä  
4 dl kypsää riisiä  
1 tl kurkumaa  
1 sipuli  
1 punainen paprika  
1 pieni punainen chili  
2 kuorittua valkosipulinkynttä  
1 ruukku korianteria  
oliiviöljyä paistamiseen

### Tarjoiluun:

ranskankermaa ja jäävuorisalaattia

Kuutioi porsaanliha. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulit. Siivuta paprika. Hienonna chili. Kuullota kasvikset öljyssä. Lisää mukaan kurkuma ja possu. Paista hetki ja lisää mukaan riisi. Paista hetki ja mausta lopuksi suolalla, pippurilla ja hienonnetulla korianterilla.

Tarjoile paistos pitaleipien välissä salaatin ja ranskan kerman kera.



## Muurikka lämpöalusta

Teräksinen lämpöalusta erilaisille Muurikka Pannuille. Lämmönlähteenä kuusi tuikkukynttilää. Pitää ruoan lämpimänä ja antaa tunnelmaa. Muurikka Lämpöalustaa voi käyttää monien eri pannujen kanssa!

## Muurikka Esiliina

Suojaudu rasvaroiskeilta! Muurikka Esiliina kahdella taskulla ja solmittavilla kiinnitysnauhilla. Sopii kaikenkokoisille.

## Muurikka Lettujauhot

Näillä jauhoilla onnistuu juuri se Muurikan oikeapitsireunainen herkullinen lettu. Muurikan Lettujauhon salaisuus on ohrajauho vehnä jauhon lisäksi. Lisää vain maitoa sekä kananmunat ja taikinesi on valmis. Saatavana ruokakaupoista.







[www.muurikka.fi](http://www.muurikka.fi)

Opa Muurikka Oy, Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli, Finland